

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz.....	CHRONIQUE. — Les porte-greffes en Alsace ; — Encore la greffe à écusson ; — Coulure constitutionnelle ; — Etendue des cultures arbustives de la Tunisie ; — Greffe en bouchon.....	257
A. Blanc.....	Le 6 ^m e Salon de la Machine agricole (<i>suite et fin</i>).....	263
D ^r Pagès.....	L'influence du vin sur le développement des volailles.....	269
F. Picard.....	Recherches sur la biologie de l'Altise de la vigne (<i>suite et fin</i>).....	271
	INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES. — Leçons et applications pratiques d'œnologie — XIII ^e Congrès international d'agriculture.....	274
BIBLIOGRAPHIE.....	Manuel pratique et technique dans l'hybridation des céréales, par M. Maylin. — La pratique fromagère, par MM. Beau et Bourguin. — Le Chrysanthème, par M. J. Lochat. — Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	275

CHRONIQUE

Les porte-greffes en Alsace

Une commission spéciale, composée de MM. Walter, président ; Sick, secrétaire ; Hering, Cattin et Wackenthaler, a visité avant les vendanges les vignobles reconstitués sur vigne américaine. Les observations qu'elle a recueillies sont résumées dans le *Journal agricole d'Alsace-Lorraine*.

Les terrains sont très variables, les uns dépourvus de calcaire, les autres plus ou moins riches en carbonate de chaux. Dans la région d'Obermorschwihr, la commission remarque notamment une pièce de vigne de Sylvaner greffé sur 102, sans chlorose, la terre dosant cependant 75 o/o de calcaire et du Riesling doré greffé et bien vert sur 93-5 et 161-49. Ailleurs Ganzin n° 1, greffé en Chasselas n'a pas tenu ; 1202 en Sylvaner tient, 93-5 en Gewurztraminer se chlorose un peu ; 362 meurt du phylloxéra, tandis que 604 et 595 d'Oberlin résistent. Mais 595 greffé en Chasselas est très attaqué par le phylloxéra et s'affaiblit en sol pierreux et sec.

Ailleurs 33-A greffé en Knipperlé était chargé de raisins, mais moins que 34-EM, dont les fruits étaient aussi plus mûrs. Dans le même terrain viennent bien aussi Teleki n° 5 et n° 10, mais celui qui l'emporte sur tous : 157-11, 420-A, 93-5, par la fécondité, le développement parfait et la maturité de ses fruits, c'est le 34-EM ; 93-5 y laisse à désirer notamment par sa fécondité.

A Wettolsheim, dans un sol contenant 38 à 42 o/o de carbonate de chaux, Laquenaxy 44 a une végétation opulente et est bien conservé et non chlorosé, où 33-A, 420-A, 93-5 et 3309 croissent plutôt mal.

Dans un autre sol contenant 40 à 50 o/o de calcaire, ces mêmes numéros vont mal ; 702 y est meilleur que 93-5.

A Barr, dans un champ d'expériences greffé en Gewurztraminer, L. 44 est bon, W-4 meilleur, mais 33-A et 93-5 ont retardé la maturité, de même que Ganzin n° 1 ; 41-B l'avance au contraire. On mentionne aussi Barr 503, 514, 520.

A Rosheim, Baco n° 1 semble résister au phylloxéra. Dans une terre très riche en calcaire 93-5 et L. 43-3 sont verts où 41-B jaunit et où 44 dépérit.

L'auteur de ce compte rendu, M. François Wackenthaler, conclut comme suit :

« A mon point de vue, lorsqu'un viticulteur veut planter sa vigne d'un cépage de qualité, il faudra qu'il choisisse premièrement un porte-greffe qui mûrit tôt, par exemple un qui possède surtout les qualités de Riparia, puis d'en prendre un qui ne favorise jamais les rendements en masse. Donc, en ce cas, jamais 1202, 93⁵ ou L. 44, et de même X Riesling, Traminer et leurs pareils, car ces cépages fins devront être cultivés avec *Rip.-Rup.* et *Rip.-Berl.* En outre, le viticulteur qui établit une nouvelle culture devra se tenir pour dit qu'il faut choisir pour une situation autant que possible des cépages fins qui y ont déjà été cultivés avec bon succès, et ce, bien que le greffon ne se laisse en général pas tout à fait influencer par le porte-greffe qui lui a été donné, par exemple là où le Traminer a été chlorosé par la teneur en calcaire il périra de nouveau avec n'importe quel porte-greffe connu, par la chlorose. De même, là où le Chasselas ne réussissait pas antrefois dans les situations chaudes et sèches, les mêmes inconvénients se présenteront lorsqu'il sera greffé. En ce qui concerne les porte-greffes 93-5 et 1202, on entend fréquemment la plainte qu'ils sont très sujets à la coulure. Il serait peut-être opportun de procéder à des essais dans cet ordre d'idées, en pratiquant sur les vignes fructifères la taille longue, dans un autre cas de faire un emploi de fumure d'acide phosphorique pour favoriser la fécondité ».

J'ajoute :

Dans les régions froides et pluvieuses au printemps, les porte-greffes vigoureux tels que les Vinifera-Rupestris, Rupestris et même

les Riparia-Rupestris 3309 et 3306 — 101¹⁴ fait exception étant presque Riparia —, sont sujets à la coulure, surtout quand ils sont jeunes. C'est que leur exubérance, sous un climat où l'assimilation est plutôt restreinte, entraîne une réduction de l'alimentation des grappes. Ce défaut est surtout marqué dans les terres riches, avec un grand espacement ; il l'est moins dans les terres maigres et dans les vignes plantées serrées. Enfin il s'atténue à mesure que la vigne prend de l'âge et peut même disparaître tout à fait.

Il est donc préférable d'utiliser des cépages porte-greffes, qui poussent lentement d'abord, et qui à l'automne cessent de croître plus tôt. La sortie des raisins est meilleure au printemps, la coulure moindre et la maturité mieux assurée. Les porte-greffes qui répondent le mieux à ces desiderata sont ceux à allure de Riparia, et, pour les terrains chlorosants, les Riparia-Berlandieri, 420 A, surtout 34 E. M., 161-49 C. et autres ; pour les terrains très chlorosants : 41 B. et 333 E. M.

On a beaucoup planté du Laquenaxy 44. Il est difficile de dire d'ici ce qu'est ce cépage. Il nous a été envoyé à deux reprises, la première fois, c'était un Riparia, la deuxième, un 143 Riparia-Vinifera. S'il a bien cette composition, il sera prudent de ne le planter que dans les sols profonds ou frais.

Des hybrides d'Oberlin — la plupart des Vinifera-Riparia — ont été aussi expérimentés. Il ne semble pas qu'on puisse compter sur eux comme porte-greffes ; ils ont du reste été créés pour produire directement.

L'Alsace doit s'efforcer de maintenir la haute qualité de ses vins, tout en obtenant une production suffisante ; elle y arrivera en utilisant, surtout dans les terrains calcaires chlorosants, les hybrides de Berlandieri cités plus haut, qui donnent à leurs greffons fertilité et bonne maturité ; et dans les terrains non chlorosants, les variétés et hybrides dont l'allure de développement est la même que celles des variétés qui viennent d'être citées, Riparia, 101-14, etc...

Encore la greffe à écusson

« Monsieur le directeur, auriez-vous l'obligeance de nous décrire dans votre revue les principes sur lesquels repose la technique de la greffe en écusson d'automne. C'est une très intéressante greffe puisqu'elle fait entrevoir la possibilité d'obtenir sur les sarments des pieds-mères par la pose d'écusson de vinifera, des boutures greffées que l'on peut planter ainsi, au

lieu de ne mettre à demeure que de simples boutures ; on sait aussi que certaines variétés de porte-greffes très méritantes sont réfractaires à la greffe bouture en chambre chaude, la greffe en écusson simplifiera et remplacera dans ce cas ce dernier mode de greffage.

J'ai ouï dire que la greffe mayorquaise se pratiquait depuis deux ans à Cébazan (Hérault), et qu'elle donnait des résultats surprenants, seulement elle est le monopole de quelques rares ouvriers qui rendent son prix prohibitif ; des instruments spéciaux pour la confection sur place de ces deux greffes s'imposent. Aux ingénieurs d'en doter la viticulture. Il y a pour eux une source de profits bien légitimes d'ailleurs.

B. A. (Hérault).

La production de boutures-greffées par écussonage ne donne que de mauvais résultats ; c'est qu'ici encore l'écusson ne « tire » que d'un côté, l'autre côté se desséchait au moins sur toute la longueur du mérithalle placé au-dessous. La cause de l'insuccès réside donc dans la longueur des mérithalles. Si les yeux étaient rapprochés, par exemple comme chez le poirier, l'inconvénient serait nul et il en serait sans doute de même si les sarments, au lieu d'être poreux ou spongieux, étaient durs comme du bois de coignassier.

Dans le Gard, dans l'Aude, la greffe Mayorquine a été appliquée avec succès ; au moment de l'effectuer, nous préciserons les conditions qui en assurent la reprise.

La greffe à écusson, dont la Mayorquine n'est qu'une de ses nombreuses variations, revient en faveur ; pas encore en France, mais dans presque tous les pays situés dans le bassin de la Méditerranée. Elle gagne du terrain en Italie, même dans les régions septentrionales, sous la forte impulsion de M. Mario Topi. C'est que contrairement à la greffe sur place ordinaire, elle ne détruit pas le sujet, qui, en cas d'insuccès, peut être utilisé à nouveau.

Pourtant, dans le *Giornale Vinicolo*, M. G. Picchio signale des accidents plutôt fréquents sur 3.309, qui seraient en relation étroite avec le greffage sur place quel qu'il soit :

« De l'examen des résultats de la reconstitution du vignoble dans la province d'Alexandrie, il résulte, dit-il, que la plupart des insuccès ne sont pas dus à un manque d'affinité, mais bien à la méthode de reconstitution et aussi à une mauvaise adaptation du sujet au terrain. En effet, nombreux et même très nombreux sont les cas de défaillance où, contrairement à nos conseils, on a procédé à la reconstitution par la greffe sur place. Et ces insuccès furent plus grands où la greffe sur place fut pratiquée à œil dormant :

en flûte ou en vert, et moindres où l'on pratique la vieille greffe en fente simple ou double au printemps.

« Ces greffes, si la proportion de reprise n'est pas toujours très haute, quand elles ont bien repris donnent, dès la première année, des pousses très vigoureuses, même monstrueuses.

« Mais dans la seconde année et même dans la troisième, une part assez notable d'entre elles sont atteintes de rougeau et en un temps plus ou moins long meurent, et quelquefois même brusquement comme frappées d'apoplexie.

« Ce fait est probablement lié à une mauvaise soudure, et il ne se produit pas dans les vignes reconstituées avec de bons greffés-soudés ».

Coulure constitutionnelle

On nous écrit :

« Lecteur assidu du *Progrès Agricole* et ancien abonné à ce journal depuis plus de 40 ans, j'ai l'honneur de faire appel à votre savoir et à votre compétence pour m'expliquer le cas suivant :

J'ai à Villedaigne, une vigne d'un hectare et demi environ de Carignan greffée sur 3309. Elle est greffée depuis 12 ans environ. Les premières années de greffe, la récolte était assez bonne ; mais depuis 5 ans environ la récolte s'amointrit de plus en plus par l'effet de la coulure. Le court-noué est général. Cette vigne m'a eu donné six cents comportes de raisins quand elle était encore en vigne française, il s'en faut de beaucoup que maintenant elle atteigne ce chiffre.

La vigne française était soumise à la submersion et à l'arrosage en été, maintenant elle n'est arrosée qu'une seule fois en été. Le terrain est assez fertile, une analyse faite en 1895 donnait 0 gr. 9 d'azote, 0,7 d'acide phosphorique, mais pas trace de potasse. Ce n'est pas le pourridié qui détermine le court-noué, car le terrain silico-calcaire s'égoutte bien et craindrait la sécheresse en été s'il n'était arrosé. La vigne ne dépérit pas, au contraire, la végétation est bonne, vous le reconnaîtrez vous-même en examinant les sarments que je vous envoie dans un sac. Il me serait pénible d'arracher une vigne en pleine vigueur, aussi j'espère que vous pourrez m'indiquer quelque moyen pour éviter la coulure qui tous les ans m'enlève une bonne partie de la récolte. »

D. (Aude).

Les sarments envoyés sont d'une puissance exceptionnelle, ramifiés et fasciés, mais plutôt avec des entre-nœuds longs à la base : ils ont tous les caractères des sarments des vignes à coulure constante ou constitutionnelle et contre laquelle on est à peu près désarmé. Ce cas là est très fréquent, il intéresse presque tout le monde. En somme, il s'agit de ceps devenus coulards.

Notre correspondant pourrait essayer cette année, sur *une partie*, de substituer au Carignan, par exemple : Grand noir, Terret-bourret, Espar, qui coulent peu et dont la forte production ramènerait à la normale la production de la souche ;

2° Dès la fin de la floraison, si les grappes menaçaient de couler, rogner les sarments à 4 feuilles au-dessus de la dernière grappe, et *supprimer* en même temps toutes les pousses latérales, de manière qu'il ne reste sur les sarments que les feuilles principales.

Ces opérations devraient améliorer la production ; en tout cas, elles ne nuiront pas à la vigne.

Etendue des cultures arbustives de la Tunisie

	1916	1925
	—	—
<i>Vignes</i>		
Surface (en hectares).....	20.666	30.213
Production (en hectol.).....	450.000	918.853
<i>Oliviers</i>		
Nombre de pieds.....	19.393.073	27.121.438
<i>Caroubiers</i>		
Nombre de pieds.....	20.000	20.700
<i>Amandiers</i>		
Nombre de pieds.....	200.000	225.000
<i>Dattiers</i>		
Nombre de pieds.....	52.770	69.700
Autre.....	982.000	1.030.473
<i>Orangers</i>		
Nombre de pieds.....	61.000	68.000
<i>Citronniers</i>		
Nombre de pieds.....	50.000	52.000

Les progrès sont surtout marqués pour la vigne et l'olivier. (D'après la Statistique générale de la Tunisie).

Greffe au bouchon

On demande à connaître l'adresse de fabricants de bouchons *perforés* pour le greffage sur place.

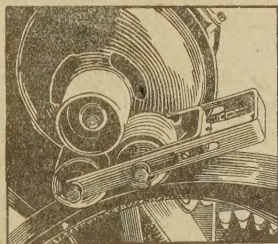
L. RAVAZ.

LE 6^{me} SALON DE LA MACHINE AGRICOLE ⁽¹⁾

Les moteurs électriques méritent une mention toute particulière.

L'électrification des campagnes se poursuit très activement et les réalisations s'étendent actuellement sur la majeure partie du territoire, de sorte que les agriculteurs ont, de plus en plus, à leur disposition l'énergie électrique comme force motrice et l'expérience a mis pleinement en lumière le principe qui domine cette utilisation nouvelle, à savoir que, *pour payer l'énergie électrique le moins cher possible, il faut utiliser le moteur le plus faible possible pendant le plus grand nombre d'heures possible* ; le paiement d'un minimum garanti ou d'une prime fixe mensuelle, calculés sur la puissance installée, a vite fait de convaincre les abonnés de cette vérité première. Par conséquent, dans une ferme bien équipée, il faut renoncer à avoir une multitude de moteurs actionnant chacun un appareil d'intérieur de ferme (batteuse exceptée), il faut avoir le moteur unique ; mais comment l'installer ? Actionner une importante transmission à usages multiples entraînant les différents appareils ? Non, ce n'est pas à conseiller ; le rendement n'est pas fameux et, par conséquent, la puissance du moteur doit être relativement importante ; de plus, une telle installation coûte cher et, enfin, elle nécessite un moteur et des appareils placés définitivement à postes fixes ; or, il est souvent intéressant de pouvoir transporter les appareils sur les différents points d'utilisation. Les constructeurs ont donc cherché à doter l'agriculteur d'un moteur de faible puissance, facilement déplaçable et pouvant entraîner successivement, facilement et commodément les divers appareils d'intérieur de ferme en différents lieux d'utilisation. Il fallait donc pour cela un moteur léger, relié par un câble souple à une prise de courant, un support approprié du moteur et un système de transmission simple et commode.

Depuis longtemps déjà, dans notre région, la Société d'Électro-Motoculture, filiale de la Société Méridionale de Transport de Force, a résolu la question : Elle munit le bâti de chaque appareil d'intérieur de ferme d'un berceau sur lequel peut s'adapter facilement, en quelques secondes, un moteur de 1, 5 CV., qui entraîne le volant de l'appareil par l'intermédiaire d'un galet de coincement. Ce galet, constitué par deux cylindres de friction qui viennent se coincer entre la poulie du moteur et le volant de l'outil, se place et s'enlève avec la plus grande facilité.

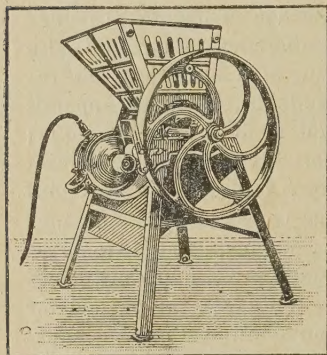


Le galet de coincement
de la
Société d'Electromotoculture

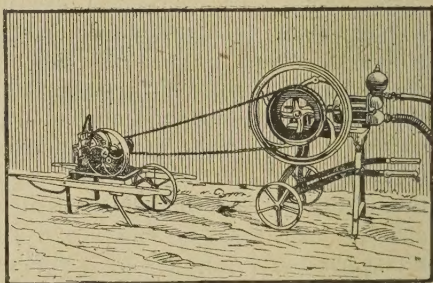
Il suffit donc d'avoir des prises de courant dans les différents lieux d'utilisation, d'apporter à proximité d'une prise

(1) Voir page 233.

l'appareil à faire fonctionner, de fixer le moteur sur le berceau, de placer le galet et l'appareil fonctionne. Un même moteur de faible puissance peut ainsi actionner tous les instruments de la ferme ; il travaille donc, au total, pendant un nombre relativement important d'heures par an et son utilisation est économique. Toutefois, ce dispositif exige la présence d'un berceau adéquat sur l'appareil à entraîner (ce qui est d'ailleurs facile à obtenir) et il ne met à la disposition de l'agriculteur qu'une seule vitesse. On y remédie en donnant au volant de chaque instrument un diamètre approprié. La Société de l'Électro-Motoculture vient toutefois de parer à ce



Coupe-racines actionné par le moteur transportable, avec galet de coincement, de la Société d'Electromotoculture.



Le moteur avec réducteur de vitesse de la Société d'Electromotoculture, monté sur brouette, actionnant une pompe.

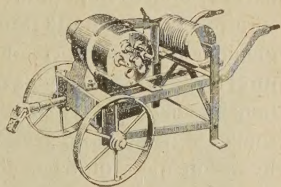
dernier inconvénient ; elle a construit et présenté au Salon un réducteur de vitesse qui peut être monté sur brouette ; la transmission se fait alors dans ce dernier cas à l'aide d'une courroie à section trapézoïdale.

D'autres constructeurs ont également cherché des solutions au problème qui leur était posé et beaucoup ont construit des moteurs, fixés sur des chariots, et pouvant entraîner les appareils à utiliser soit par courroie, soit par flexible, soit par cordon.

Dans ce cadre, une solution ingénieuse est présentée par M. Wisler, Ingénieur-Constructeur ; c'est le groupe moteur agricole « Law », constitué par un moteur monté sur un chariot métallique et présentant les particularités suivantes :

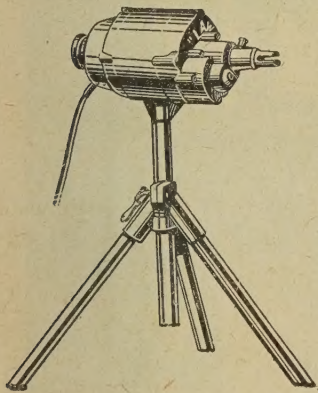
En agissant sur une manette, on peut modifier la puissance du moteur : par exemple, un même moteur peut fournir, suivant la position de la manette, 0, CV 5 ; 0, CV 9 ; 1, CV 3 ou 2 CV. Ceci permet donc d'entraîner successivement des appareils de puissances différentes tout en conservant au moteur un rendement et un facteur de puissance acceptables. Une seconde manette permet de changer le sens de rotation. Le moteur tourne

à 1500 tours et, en montant sur l'arbre des poulies de diamètres différents livrées avec le groupe, on peut entraîner divers appareils tournant à des vitesses à la fois différentes et relativement grandes (scie, pompe, moulin, etc...); en outre, le moteur possède sur une de ses faces, dans un carter, un réducteur de vitesse d'où sortent quatre arbres auxiliaires tournant respectivement à 40, 60, 100 et 200 tours par minute, et permettant d'entraîner avec un arbre à cardan les appareils de la ferme qui tournent à faible vitesse (tarares, coupe-racines, brise-tourteaux, etc...). Sur ces arbres, peuvent d'ailleurs se fixer également des poulies, de sorte que l'on a toute une série de combinaisons possible permettant d'obtenir les rapports de transmissions les plus divers. Le triple problème de la mobilité du moteur, de la diversité et de la facilité des transmissions a donc été, dans ce cas, élégamment résolu. Nous comptons pouvoir essayer sous peu ce groupe à l'École.



Le groupe moteur agricole
« LAW »

Les Etablissements « Law » ont également présenté un moteur très mobile et de très faible puissance : c'est le « Portable Law ». C'est un moteur monophasé, d'un demi-cheval, monté sur un axe pouvant coulisser dans une bague portée par un trépied. On porte l'ensemble devant l'appareil à entraîner, on le monte à la hauteur voulue pour mettre l'arbre du moteur dans le prolongement de l'arbre de l'instrument, on fixe l'un à l'autre ces deux arbres par un manchon d'accouplement et la transmission est réalisée. On met le moteur en mouvement en tournant un volant fixé sur le carter du moteur, de forme ovoïde, à l'extrémité opposée à celle d'où sort l'arbre. En tournant le volant à droite, le moteur tourne à droite, en tournant le volant à gauche, le moteur tourne à gauche, et, dans un sens comme dans l'autre, la vitesse va en augmentant au fur et à mesure que l'on tourne



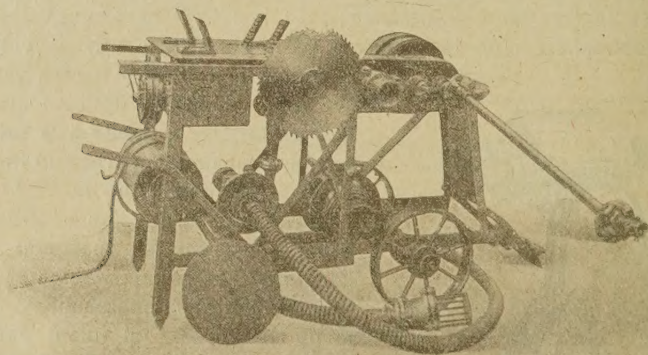
Le « Portable LAW »

le volant. On a ainsi une vitesse variant, d'après le catalogue, de 0 à 200 tours par minute.

Le principe de ce « Portable Law » est séduisant ; toutefois, nous pensons qu'on pourrait encore en améliorer la formule de réalisation. En effet, on a voulu que ce moteur pût être branché sur le circuit ordinaire d'une installation d'éclairage ; le moteur est donc monophasé et, pour

qu'il ne soit pas trop lourd, on a dû limiter sa puissance à un demi-cheval; or, cette puissance est bien faible et pourra se trouver insuffisante pour certains appareils d'intérieur de ferme, il faudrait arriver à un cheval. Par ailleurs, ce moteur, très mobile, facilement adaptable à tous les appareils, pourra fonctionner un grand nombre d'heures par an; donc, il ne sera pas logique de le brancher sur le circuit lumière et de payer l'énergie consommée au prix de l'éclairage alors qu'avec la tarification force motrice, beaucoup plus avantageuse pour une telle utilisation, le kilowatt-heure consommé reviendrait bien meilleur marché. Puisque ce moteur tournera pendant un grand nombre d'heures par an, il faut l'alimenter par le circuit force motrice et alors nous demandons un moteur triphasé, de construction plus courante, qui, sous un volume et avec un poids de l'ordre du moteur monophasé présenté, pourra nous fournir à bon compte une puissance de 1 cheval, car nous pensons que le support employé pourra résister au couple de renversement développé par le moteur au démarrage. Nous soumettrons ces quelques réflexions au constructeur.

Signalons également le groupe « Record », réalisé par les établissements Drouard et Gillot. Il est constitué par un bâti métallique mobile,



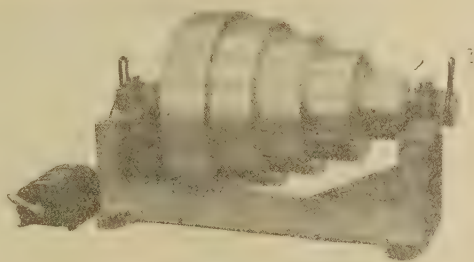
Le chariot « Record ».

monté sur roues pouvant s'ancrer par une bêche et supportant un moteur qui peut donner deux puissances différentes : l'une normale, l'autre réduite; sur le bâti, se trouvent également une scie circulaire à bois avec plateau mobile, une pompe centrifuge, une meule émeri, un monte-sacs, et, enfin, une boîte de vitesse d'où sortent des arbres tournant respectivement à 50, 75, 100, 150, 200, 300, 400 et 600 tours par minute; le mouvement peut être transmis soit par courroie, soit par arbre à cardan. On peut donc assurer avec ce groupe la transmission du mouvement à tous les appareils d'intérieur de ferme.

Enfin, toujours dans cette catégorie des moteurs électriques agricoles, signalons une autre réalisation ingénieuse : « L'électro-moteur ». C'est en somme une poulie étagée qui semble tourner toute seule. L'appareil est

constitué par un moteur de 1 ou 2 chevaux placé à l'intérieur d'une enveloppe hermétique montée sur deux paliers et ayant la forme d'une poulie étagée pouvant donner 5 vitesses différentes. Le mouvement du moteur est transmis à la poulie qui tourne à 200 tours à la minute par un engrenage démulti-

plicateur logé à l'intérieur de l'enveloppe et baignant dans l'huile. On ne voit donc qu'une poulie qui tourne. La transmission du mou-



« L'Electromoteur »

vément à l'appareil à entraîner s'effectue par la courroie et on modifie les conditions de la transmission en faisant passer la courroie d'un étage de la poulie sur l'autre. L'ensemble est fixé sur un socle. « L'électro-moteur » de 2 chevaux pèse 45 kilogr. ; bien entendu, pendant le fonctionnement, il doit être amarré par des boulons, des tirefonds ou des broches accompagnés de deux tendeurs.

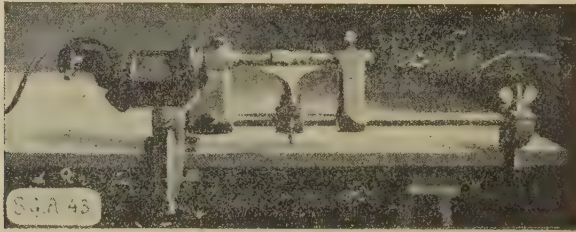


Le « Volt-Outil »
fonctionnant comme perceuse

A côté des moteurs, l'outillage agricole se développe également et c'est là un point important car l'électrification des campagnes pourra faire renaître nos anciens ateliers familiaux. Il sera possible au travailleur de la terre, muni d'un moteur électrique et d'un outil approprié, d'utiliser les longues veillées d'hiver à fabriquer en série un objet déterminé ; il emploiera utilement son temps, accroîtra ses revenus et ne songera plus à désertir la campagne. Aussi les constructeurs cherchent-ils à mettre à la

disposition des agriculteurs des outils commodes. A ce sujet, signalons le « Volt-Outil », construit et présenté par la Société Générale Agricole. C'est un instrument fort ingénieux, constitué, d'une part, par un petit moteur monophasé de 220 watts et, d'autre part, par un outil à usages

multiples ; il peut servir de tour à bois et à métaux, de perceuse, de scie à bois, de meule, de fraise, etc... La S. G. A. construit deux types d'appareils : l'un fonctionnant sous 110, l'autre sous 220 volts.



Le « Volt-Ouïl » fonctionnant comme tour

Comme les années précédentes, il a été présenté de nombreux types d'étables, d'écuries, de bergeries, de porcheries, etc... Parmi les porche-



Porcherie Saron à cloisons métalliques et auges basculantes
commandées par leviers

ries, signalons le dispositif de M. Saron, constructeur à Aubervilliers, qui présente des loges dont les parois sont constituées par des grilles métalliques. Les auges, également métalliques, sont judicieusement établies : elles peuvent être constituées par des cylindres creux dont une partie de la surface a été enlevée suivant deux génératrices situées à 90° l'une de l'autre. En faisant tourner ce cylindre autour de son axe, on peut faire communiquer l'intérieur de l'auge vers l'extérieur de la loge en suppri-

mant toute possibilité de communication avec l'animal, ou bien, au contraire, mettre l'intérieur de l'auge en communication avec l'intérieur de la loge et supprimer toute communication avec l'extérieur. De cette façon,



Porcherie Saron à parois métalliques et auges basculantes
commandées par volant

on peut, en toute sécurité, nettoyer et remplir l'auge et ensuite laisser l'animal prendre sa nourriture en paix. Dans un autre type, on obtient le même résultat en employant des auges en forme de V pivotant chacune autour de son arête inférieure.

Le mouvement de bascule de l'auge peut être obtenu soit par un système de leviers articulés, soit par une tige filetée actionnée par un volant.

Enfin, pour terminer, notons que, dans des stands extérieurs, s'élevaient des serres, des hangars en fer et en bois et des silos métalliques, en fer galvanisé ou en fer protégé par un enduit spécial passé à chaud.

Bref, très belle manifestation, toute à l'honneur de l'industrie française des machines agricoles.

A. BLANC.

L'INFLUENCE DU VIN

SUR LE DÉVELOPPEMENT DES VOLAILLES (1)

A la suite de nombreuses observations faites en pays vignobles, notamment en Bourgogne, sur les effets du vin sucré chez les enfants nouveau-nés, j'ai pensé qu'il fallait démontrer chez les animaux, combien cette *trempe d'un organisme naissant* est favorable à la vigueur générale et à la croissance.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

J'ai choisi, pour cette expérience, la poule et le dindon, sur lesquels les paysans ont déjà fait de nombreuses observations. Le dindon était particulièrement indiqué à cause de la *crise du rouge*, ainsi que les éleveurs appellent la formation, si pénible, correspondant à l'apparition des caroncules vasculaires-sanguines autour de la tête chez les mâles, sous la gorge seulement chez les femelles. J'ai opéré dans deux fermes : l'une au fond du Morvan, l'autre près Paris.

Dans la ferme morvandelle, 5 poulets et 5 dindonneaux ont reçu le baptême du vin sucré : du bon Bourgogne ayant 5 années de bouteille, dont on administra d'abord une petite cuillerée à café deux jours de suite, puis par intermittence une plus forte quantité dans la pâtée destinée aux 10 bêtes, jusqu'à ce que les dindonneaux eussent *piqué* le rouge, suivant l'expression consacrée.

Dès la troisième semaine, les dindonneaux ainsi traités dominèrent de la taille les dindonneaux témoins, très nombreux, et les poussins, outre un léger avantage de taille, montrèrent une vivacité de mouvements, surtout une vitesse de course inaccoutumée « on ne pouvait les attraper » disaient les fermiers.

Trois mois et demi après, les différences de forme et de poids s'accusent ainsi :

A) *Poulets*. *Tour de poitrine* pris en arrière des aisselles, en moyenne 0.30 chez les buveurs de vin. 0.27 chez les témoins.

Poids, les premiers 4 livres à 4 liv. 1/2; les seconds 3 liv. 1/2 à 4 livres.

B) *Dindonneaux* : les buveurs de vins avaient 0.40 de poitrine en moyenne, les témoins 0.37; les premiers pesaient de 6 à 7 livres; les seconds de 5 liv. 1/2 à 6 livres.

Dans la ferme de Bagneux, j'opérai sur la poule Leghorn, réputée la meilleure des pondeuses et la plus mauvaise pour la viande; et j'administrai le vin vieux sucré plusieurs jours de suite. Si l'on tient compte de la race le résultat a été plus favorable encore que ci-dessus, puisque à trois mois et demi, les poussins en expérience ont pesé une demi-livre de plus que les témoins, si bien que la fermière m'a déclaré que l'année prochaine tous ses poussins, sans exceptions, recevraient le baptême du vin.

Je tiens à faire ressortir que la mise à couvée avait eu lieu au commencement de mai, c'est-à-dire au moment où les œufs sont les plus beaux; plus tard les œufs sont plus petits et les poussins viennent plus mal, ce qui fait dire aux paysans vendéens, quand ils parlent d'un homme très vigoureux : « Il n'est pas de la couvée d'août. »

J'ignore ce que seront les poulettes comme pondeuses; mais dans tout le Luxembourg, les paysans sont unanimes à reconnaître que les poules, ayant reçu du vin à la naissance, pondent plus que les autres. Il est vrai qu'on en donne aussi plus tard, au moment de la ponte.

Des observations et expériences qui précèdent il résulte que le vin rouge sucré, ingéré dès la naissance, est capable d'activer la croissance et d'augmenter pour la vie la vigueur générale.

RECHERCHES

SUR LA BIOLOGIE DE L'ALTISE DE LA VIGNE ⁽¹⁾

(*HALTICA AMPELOPHAGA* GUËR.)

Rapports entre la faune des Lythrarées et Onagrariées et celle de la Vigne.

L'Haltica ampelophaga auquel on fournit à la fois de la Vigne et toutes les espèces possibles d'Onagrariées et de Lythrarées ne manifeste aucune préférence; il dévore tout indistinctement. En revanche, ce n'est qu'avec répugnance qu'il s'accommode de la Vigne-vierge, plante de la même famille que la Vigne, et à la condition d'être affamé par la privation d'une autre nourriture. Entre la Vigne-vierge et les Onagrariées, il n'hésite pas et se porte sur ces dernières.

Il est très suggestif de remarquer que d'autres Insectes de la Vigne sont susceptibles de se développer sur la Salicaire et les Onagrariées. Tout d'abord un autre Coléoptère, le Gribouri ou Ecivain de la vigne (*Bromius obscurus* var. *villosulus*) n'est qu'une race ou variété du *Bromius obscurus* que l'on trouve au bord de l'eau, sur les Epilobes. Il ne diffère guère que par la teinte de ses élytres généralement rousses, tandis que la race de l'Epilobe les a presque toujours entièrement noires.

D'autre part, chez les Lépidoptères, il existe quatre espèces de Sphinxes connues en Europe comme ampélophages; ce sont les *Deilephila elpenor*, *porcellus*, *livornica* et *celerio*. Ces Sphinx, chacun le sait, se développent également sur les *Lythrum*, les Epilobes, les *Circaea*, etc. Il y a donc un ensemble d'Insectes appartenant à des groupes divers et vivant aussi bien sur la vigne que sur les Lythrarées-Onagrariées. Ces deux groupes de familles végétales sont cependant éloignées dans la classification et l'on ne voit guère quelles qualités elles peuvent posséder en commun, susceptibles d'attirer les mêmes espèces. Mais ces qualités existent indubitablement.

Tout permet de supposer que la Vigne n'est pas l'habitat primitif et que toutes ces espèces, Altise, Gribouri, Sphinxes, ont subi une évolution biologique parallèle et sont des émigrées des Onagrariées et des Salicaires. Elles se sont acclimatées sur la Vigne à mesure que celle-ci ouvrait des espaces de plus en plus étendus. On sait, en effet, et j'ai développé cette idée ailleurs, qu'une plante cultivée exerce une attraction beaucoup plus intense et plus massive qu'une plante sauvage. La Vigne, surtout, ne nourrit presque aucune espèce qui lui soit propre. Elle a aspiré à son profit toutes sortes d'Insectes des végétaux d'alentour. En particulier elle ne peut revendiquer aucun des trois Coléoptères qui détruisent son feuillage: deux d'entre eux, le Gribouri et l'Altise, lui ont été fournis par les Epilobes et le *Lythrum*, et le troisième, *Rhynchites betuleti*, roule les feuilles du Bouleau, du Poirier, du Cerisier et d'autres plantes. Le fait que la Vigne attire intensément des Insectes aussi polyphages que l'*Arctia caja* ou les larves d'*Agrotis*, n'a rien de remarquable, mais il en est autrement quand il s'agit d'Insectes aussi spécialisées que l'Altise ou le Gribouri des Epilobes.

(1) Voir pages 144 et 160.

Il n'en demeure pas moins que les affinités unissant la faune de la Vigne à celle des Onagrariées restent mystérieuses. Elles ne sont pas les seules. Il en existe d'autres rapprochant la Vigne et les Daphnoïdées et cette dernière famille a fourni aux vignobles son contingent d'espèces (*Polychrosis botrana*, (*Crypto blades guidiella*, etc.). Je ne puis insister ici sur cette question sans risquer de sortir de mon sujet, et je me contenterai de suggérer qu'une étude perspicace et poussée d'autres espèces attaquant les végétaux cultivés conduirait vraisemblablement, en ce qui concerne leurs affinités et leur origine, à des résultats inattendus et pleins d'intérêt.

Ennemis naturels de l'Altise

On en a signalé plusieurs, notamment le *Perilitus brevicollis*, découvert en Algérie par Kunekel d'Herculais et Langlois, mais que je n'ai pas eu l'occasion de rencontrer en France. Je n'ai observé que les trois espèces suivantes, d'ailleurs assez connues.

BEAUVERIA GLOBULIFERA. — Ce Champignon, désigné autrefois sous le nom de *Sporotrichum globuliferum*, a donné lieu à un grand nombre de recherches; il attaque beaucoup d'Insectes et fut employé en Algérie par Trabut pour combattre l'Altise. J'ai donné moi-même diverses indications sur son compte dans d'autres publications et il n'y a pas lieu de discuter ici s'il est importé d'Amérique ou s'il a toujours été cosmopolite. Il est, en tout cas, fort abondant dans toute la France, en particulier dans l'Hérault où il s'attaque à une foule d'Insectes dont l'*Hadtica ampelophaga*. Les individus hibernants sont parasités parfois en quantité considérable. Ils forment alors de gros amas composés d'individus agglomérés les uns aux autres par le mycélium du Champignon. Cette destruction par le *Beauveria* s'observe surtout lors des Hivers doux et humides, beaucoup plus défavorable à l'Altise que ceux qui sont secs et froids.

ZICRONA CERCULAEA. — Cet Hémiptère, désigné souvent sous le nom de Punaise bleue, dévore les larves et même les adultes de plusieurs Chrysomélides, entres autres la Galéruque de l'Orme (*Galerucella luteola*) et l'Altise de la vigne. Feyerhaud a donné suffisamment de détails sur son compte pour que je puisse n'en parler que brièvement. Cet Insecte est très commun pendant toute la belle saison, partout où il y a des Altises, et les adultes hivernent sous les mêmes abris que leurs victimes.

Lorsqu'une Punaise bleue attaque une larve d'Altise, elle fait basculer sa trompe qui était repliée sous le corps, elle semble viser un instant et dépose délicatement la pointe de son rostre sur le tégument de sa proie, souvent sur le premier segment thoracique; puis elle exerce une légère pression et la trompe s'enfonce. La larve meurt cinq minutes après la piqûre, et la trompe, qui n'a d'abord pénétré que superficiellement, s'enfonce de plus en plus à mesure que la larve se dégonfle, et celle-ci n'est bientôt plus qu'une dégonnée complètement vide. Le *Zicrona* s'en débarrasse en la repoussant de ses pattes antérieures. Il peut attaquer successivement plusieurs individus. Cette Punaise n'a pas l'occasion de se nourrir de nymphes, qui sont enterrées dans le sol, mais elle accepte celles qui lui sont offertes en captivité.

Quant à l'adulte, il est de capture beaucoup plus difficile, puisqu'il est très mobile et saute à de grandes distances au moindre atouchement. Je ne pense donc pas que la Punaise détruise beaucoup d'adultes dans les vignobles.

Cependant nous avons vu, M. Pagliano et moi, dans nos bocaux d'élevage, des Altises vidées pendant la nuit par un *Zicrona*. Il s'agissait d'Altises venant d'éclore et ayant encore les téguments très mous. Cette observation tendrait à démontrer que la Punaise est partiellement nocturne et peut parfois se mettre en chasse pendant la nuit. D'autre part, nous avons vu, quoique rarement, des Altises sucées par le *Zicrona* pendant le jour. La trompe était plongée dans une membrane intersegmentaire de la face inférieure du corps, et il est probable que le prédateur avait profité d'une chute de sa victime pour s'en emparer.

DEGEERIA FUNEBRIS MEIG. — Cette Tachinaire a été observée pour la première fois comme parasite de l'Altise par Conte et Vaney, en 1903 (1), dans un lot d'Insectes provenant de la Loire; 35 p. 100 des individus étaient attaqués. Ces auteurs ont décrit la larve et la pupa avec suffisamment de détails pour qu'il soit inutile d'y revenir. Cette larve termine son évolution dans le corps de l'adulte. Elle en sort par l'extrémité abdominale en pratiquant un grand trou à contours irréguliers et se transforme aussitôt après. L'hiver se passe pour la *Degeeria* dans le corps des adultes hibernants et la sortie de ses larves commence à s'effectuer dans le courant d'avril pour se continuer en mai.

Cette *Degeeria* est commune à Montpellier; elle y a été retrouvée par H. Sicard, et j'en ai obtenu un assez grand nombre d'exemplaires. D'après Conte et Vaney, la présence de ce parasite occasionne une castration parasitaire totale de l'hôte. Le fait peut paraître vraisemblable *a priori*, mais j'ignore sur quoi les deux auteurs basent leur affirmation, car, dans leur note, ils ne disent pas avoir élevé les Altises parasitées. D'autre part, il ne suffit pas, pour trancher la question, de mettre dans une cage un grand nombre d'Altise pêle-mêle. Ce genre d'élevage, que j'ai pratiqué, m'a fourni un certain nombre de pupes, mais ne m'a donné aucune indication en ce qui concerne la castration. En revanche, un couple isolé au début d'avril, dès son apparition, comprenait un mâle parasité. Ce mâle mourut le 3 mai en livrant passage à une larve de *Degeeria*. Or, la femelle pondit 92 œufs du 17 avril au 3 mai; et 211 autres après la mort du mâle, soit 303 en tout. Ces œufs se développent, ce qui montre bien que le mâle était fécond. On peut éliminer, en effet, l'hypothèse de parthénogenèse, car les femelles maintenues à l'abri des mâles, dès leur éclosion, ne pondent pas ou finissent par déposer un petit nombre d'œufs qui sont stériles. Je dois dire, cependant, que le mâle, qui était accouplé le 14 avril, cessa ensuite de le faire jusqu'à sa mort. Il n'en est pas moins vrai qu'il renfermait une larve depuis l'automne précédent, et que la présence de ce parasite n'a entravé l'acte reproducteur que dans les derniers jours de sa vie.

Cette observation montre aussi que la multiplicité habituelle et presque journalière des accouplements n'est aucunement nécessaire à la fécondation des œufs, puisque la femelle pondit des œufs nullement stériles pendant l'espace de quarante-cinq jours après la dernière union sexuelle.

Je n'ai aucun renseignement sur l'effet de la présence de la larve de *Degeeria* chez la femelle de l'Altise et j'ignore si celle-ci reste encore capable de déposer des œufs. Cela paraît probable cependant, si l'on en juge par les observations

(1) G. VANEY et A. CONTE. Sur un Diptère (*Degeeria funebris* Meig.) parasite de l'Altise de la Vigne (*Haltica ampelophaga* Guér.) (C. R. Acad. sc., t. CXXXVI, 25 mai 1903, p. 1275).

de Rabaud et Thompson (2), sur une autre Tachinaire, *Minella chalybeata* Meig., parasite aussi d'un Chrysomélide, *Cassida deflorata*. Le cycle évolutif de *Minella* semble analogue à celui de *Degeeria*; sa larve commence son développement dans celle de l'hôte et le termine dans l'adulte. C'est encore dans celui-ci qu'elle hiverne, comme le fait le parasite de l'Altise, et l'éclosion a lieu également au printemps. Or, Rabaud et Thompson ont constaté que les *Cassides* infestées ne trahissent par rien la présence de la Tachinaire. Elles se déplacent, mangent, s'accouplent et même *effectuent leur ponte*. *Minella chalybeata* n'occasionne donc pas plus de castration parasitaire chez la femelle que chez le mâle, ce qui permet de supposer qu'il peut en être ainsi pour *Degeeria funebris* qui vit tout à fait de la même façon.

Cette Mouche est parfois hyperparasitée par un Ichneumonide du genre *Mesochorus* dont l'adulte sort du puparium, et qui n'est pas très abondant.

F. PICARD,

Maître de conférences à la Faculté des sciences
de l'Université de Paris.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Leçons et applications pratiques d'œnologie. — Une nouvelle série de cours temporaires d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station Agronomique et œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare à Nîmes, du 30 mars au 9 avril 1927.

Il est rappelé que ces cours peuvent intéresser tout le monde. On y est admis en effet sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur. Mais ils s'adressent surtout à ceux qui ont à produire, à manipuler, à vendre ou à acheter du vin. Cet enseignement spécialisé à la vinification, à la conservation, à l'appréciation et à l'analyse des vins du Midi doit intéresser tout particulièrement les négociants, les producteurs, les courtiers et les dirigeants de caves coopératives de vinification.

Programme et règlement sur demandes, inscription dans l'ordre de réception de celles-ci, nombre de places limité.

XIII^e Congrès International d'Agriculture. — Nous rappelons que c'est à Rome qu'aura lieu, du 23 au 28 mai prochain, le XIII^e Congrès international d'Agriculture, placé sous le haut patronage du roi d'Italie et la présidence d'honneur de M. Mussolini.

Au cours d'une réunion qui a eu lieu au ministère italien de l'Economie nationale, le Comité a arrêté le programme de cette manifestation.

Trois grandes questions feront l'objet de rapports suivis de discussion.

- a) La culture des céréales au point de vue économique et social;
- b) Le problème de la production mondiale des viandes et du lait au point de vue économique et social;
- c) L'organisation scientifique du travail agricole.

(2) EL. RABAUD et W.-R. THOMPSON. Notes biographiques sur *Minella chalybeata* Meig., parasite de *Cassida deflorata* Suffr. (Bullet. soc. entom. Fr., p. 329, 1914).

BIBLIOGRAPHIE

Manuel pratique et technique dans l'hybridation des céréales, par Michel Maylin, préparateur à la Station d'Essais de Semences à l'Institut des Recherches agronomiques, Secrétaire de la Société Nationale d'Horticulture de France. Préface de E. Schribaux, membre de l'Académie d'Agriculture, Professeur à l'Institut agronomique. Un volume 13×20 de 160 pages, broché : 12 fr. ; franco 13 fr.

Librairie agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VI^e)

Cet ouvrage est le premier qui ait paru de ce genre. On y trouve réunies et discutées les diverses méthodes de fécondation artificielle. Il doit être le vade-mecum de l'hybrideur, qui y trouve indiqué tout ce qui a trait à son art. Notions sur les différentes espèces des principales céréales et leurs caractères culturaux ; description très détaillée de l'inflorescence du blé, de l'orge, de l'avoine ; tableaux généalogiques des heureuses obtentions des Vil-morin, forment la culture générale et préparatoire du futur hybrideur. Vient ensuite les notions pratiques sur le matériel, le ciselage de l'épi, la castration, la conservation du pollen, la fécondation artificielle, la sélection.

La Pratique fromagère, par M. BEAU et Ch. BOURGUIN, ingénieurs agronomes. 1 vol. in-16 de 216 pages avec 168 figures, Franco : 13 fr. 25. (Encyclopédie agricole Wery. Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, à Paris).

Le volume sur la *Pratique fromagère*, traite tout d'abord de l'installation d'une fromagerie, choix du local et matériel, puis décrit aussi exactement que possible au point de vue technique, et suivant un canevas toujours le même, afin de faciliter les comparaisons successivement : les *fromages à pâte fraîche*, Camembert, Brie, Coulommiers, Pont-l'Evêque, Livarot, Mont-d'Or, Suisses et Demi-sels ; les *fromages à pâte molle*, dont le Camembert est le plus important ; les *fromages à pâte dure*, Emmenthal, Gruyère, Parmesan, Port-Salut, Cantal, Chester, etc ; enfin les *fromages à pâte bleue*, dont les types sont le Roquefort et le Gorgonzola.

Le Chrysanthème, par J. Lochot, ancien Directeur des Jardins royaux de Bulgarie, Chrysanthémiste à Pierrefitte. — Deuxième édition complètement remaniée et considérablement augmentée. — Un volume 18 × 12 de 186 pages et 44 gravures. — Prix franco France : 11 frs ; Etranger : 12 frs. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob — Paris 6^e.

Depuis la première édition de cet ouvrage, qui fut rapidement épuisée, la culture du Chrysanthème a fait de grands progrès.

Aussi, l'auteur a voulu faire bénéficier les lecteurs de ses observations personnelles. M. Lochot, cultivateur habile et semeur avisé (on lui doit des variétés d'élite) était tout désigné pour traiter ce sujet. Il l'a fait avec le souci d'être, à la fois, utile aux amateurs et aux professionnels.

Un spécialiste connu en Œnologie, accepterait surveillance des vins de grandes caves coopératives ou particulières de la région méridionale.

S'adresser au bureau du « Progrès ».

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du Moniteur Vinicole. — Peu d'affaires en ventes de gros à gros sur place, ont été traitées pendant la dernière huitaine, mais il s'est fait quelques achats au dehors. Voici les prix pratiqués pour marchandises rendues sur gares de Paris : Vins rouges du Midi 9°, de 240 à 245 fr. ; 10°, de 250 à 255 fr. ; 11°, de 260 à 265 fr. En vins d'Algérie, on a payé aux alentours de 260 fr. Quelques Espagne ont été proposés à 270 fr. Des vins blancs d'Italie, titrant 9 à 9°5 auraient pu être obtenus à 250 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et suivant qualités.

Quoiqu'il y ait toujours un assez bon courant de demandes de la part des détaillants, ceux-ci ne semblent plus se précipiter aux achats comme ils l'avaient fait jusque vers le 15 février. Il est vrai qu'ils doivent avoir quelques provisions et que les prix qu'ils doivent payer s'élèvent tous les jours. Ainsi, la Chambre syndicale du commerce en gros des vins de Paris, vient encore d'augmenter les prix de sa mercuriale. Les débitants et épiciers doivent donc suivre et, maintenant, on ne voit plus guère de vins affichés au-dessous, de 2 fr. 75 en rouges et 2 fr. 90 le litre en blancs, quelle que soit la concurrence que veulent se faire certains vendeurs.

GARD. — Nîmes. — Cours de la Commission officielle :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 23 fév.	Cours du 7 mars
8°..	logé 7 fr. 25		
8 à 9°.....	à 7,50 le degré	» » à » » fr.	»
9 à 10°.....		9 à 10° 220 à 230 fr.	8 à 10° 220 à 230 fr.
11°.....		10 à 12° 235 à 250 fr.	10 à 12° 235 à 250 fr.
11 à ».....			»
Costières.....			»
Rosé, paillet, gris....	7 fr. 50 à 7 fr. 75 le d.		
Blanc Bourret.....	7 f. 75 le deg.		
Blanc Picpoul			

Beaucaire. — Pas d'affaires, depuis quinze jours, à la Cave Coopérative. On continu à enregistrer des offres à 230 francs, mais il n'y a pas de vendeurs.

Il reste en cave environ 6 à 7.000 hectos sur 30.000 qui ont été vinifiés en 1926.

Quelque achats à la propriété sont signalés à des prix variant entre 225 fr. et 240 fr. L'hectolitre les retiraisons sont actives, les cours restent très fermes.

HÉRAULT. — Montpellier. — Bourse de Montpellier.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 1 ^{er} mars	Cours du 8 mars.
8 1/2.....			8 à 9°... à » »
9°.....	60	Pas	9 à 10° ... à ...
10°.....	à	de	9 à 11 1/2 225 à 240
11°.....	85	marché	9 à 10° ... à ...
Rosé.	7 fr. 75 à 8 fr. le d.		10 à 11° ... à ...
Blanc de blanc.....	8,50 à 9 fr. le d.		9 à 11° ... à ...

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 2 mars 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés, » de 220 à 230 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés » « fr. à » » fr. ; blanc, 9 à 11° » » à » » fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 18, « à 18,50 ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 18, » ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 285 à 290 fr. l'hecto ; Algérie blanc, pas d'affaires ; Espagne, rouge 11°5 à 12°, 195 à 200 ; rosé, à « » ; blanc, 200 à 205 ; blanc 10° à 11° 195 à 200 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 280 à 285. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quel Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du fév. 25	Cours du 4 mars
8°		»	»
9°	Logé	8°5 218	8°5 218
10°	7 fr. 50 à 8,00 le d.	à à	à à
11°		11°5 235 fr.	12° 240 fr.
Vins rosés 8°	7,75 à 8, » le deg.	Rosé 210 à 220 fr.	210 à 230 fr.
Vins blancs	8,50 à 9 le deg.	»	»

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 27 février au 5 mars 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. à 11° de 215 à 230 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, 210 à 225 fr. ; bourrets et picpouls, » « à » » fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 7 mars.

Vins rouges, de 10°, 230 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 24 fév.	Cours du 3 mars
7 à 8	7 fr. 50		
8 à 9°	à 8 fr. »	8° à 11° 215 à 230 fr.	8° à 11° 215 à 230
9 à 10°	le degré	10° à 12° 225 à 240 fr.	10° à 12° 230 à 245
10 à 11°		9 à 12° 220 à 240 fr.	9 à 12° 225 à 245
11° et au-dessus		»	»

Carcassonne. — Cote officielle des vins : semaine du 27 fév. au 5 mars.

Vins rouges de 9 à 11 deg. 5, de 218 à 240 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 10°, « » ; 9 à 12° 225 à 245 fr. l'hecto ; Corbières 10 à 12° 230 à 245 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions, et avec appellation d'origine Minervois ou Corbière.

PIRÉNÉES-ORIENTALES. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 26 fév.	Cours du 5 mars
8°	logé	8° 207	8 207
9°	7,50 à 8 fr. le degré	à à	à à
10°		12° 240 fr.	12° 240 fr.
11°		10 à 12° « » à	l'hecto
11 à 12°	Blanc	» » fr.	
12 à 13°	9 fr. » le deg.	l'hecto	

GIRONDE. — **Bordeaux**, 3 mars. — La situation reste la même. Les affaires en vins courants sont actives et les prix sont toujours en hausse. Celles en vins moyens et fins sont en suspens et ne pourront reprendre que lorsque nous serons fixés sur les conditions du futur accord franco-allemand. Les prix des vins ordinaires sont de 2.000 à 2.100 francs le tonneau nu pour les rouges et de 2.200 à 2.400 fr. pour les blancs.

DORDOGNE. — **Eymet**, 2 mars. — Peu d'affaires traitées, vu la pénurie de la récolte. Vins rouges de 1.800 à 2.000 francs ; vins blancs de 2.000 à 2.400 fr. le tonneau de 900 litres, pris à la propriété.

PROVENCE. — *Fédération des coopératives vinicoles des Bouches-du-Rhône*, 6, rue St-Jacques, Marseille.

Feuille d'informations du 1er mars 1927

Coopérative Vinicole d'Eguilles. — 275 hectolitres vin rouge 10°7 à 230 fr. l'hectolitre.

336 hectolitres vin rouge 10°5 à 233 fr. l'hecto.

Ventes effectuées le 24 février dernier.

Coopérative Vinicole de Rousset. — 323 hectos vin rouge 10°5 à 212 francs l'hectolitre.

330 hectos vin rouge 10°5 à 212 fr. l'hectolitre.

146 hectos vin rouge 10°5 à 212 fr. l'hectolitre.

Ces ventes ont été effectuées le 12 février dernier.

Coopérative Vinicole de Peyrolles. — 250 hectos vin rouge 9°8 à 216 francs l'hecto.

Vente effectuée le 15 février 1927.

Le Président,
MAX CAIRE.

CENTRE. — « De l'Agriculture du Centre ». — A Huisseau-sur-Cosson, les quelques petits lots de vin vieux qui restent çà et là se vendent, en 8°, 500 fr. la pièce. Aucune affaire à signaler en vins de la dernière récolte.

A Cour-Cheverny, c'est toujours le prix de 600 francs qui est exigé par les détenteurs. Un marché de 10 tonnes s'est traité dernièrement à raison de 625 francs les 228 litres.

A Couddes, les cours sont à peu près stationnaires, soit de 240 à 250 fr. l'hecto, suivant qualité, pour des vins de 9 et 10 degrés.

A Soings, les propriétaires ont cédé la presque totalité de leur récolte entre 200 et 230 francs l'hecto pris à la propriété.

Dans la région de Bourré-Montrichard, on parle de 500 à 550 fr. les 250 litres pour les rouges et de 650 à 700 fr. pour les blancs.

A Noyers, les vins blancs ne donnent lieu, pour ainsi dire, à aucune transaction. En rouges, les prix se tiennent entre 525 et 600 fr. les 250 litres.

Dans la région de Montoire, il s'est vendu des Pineau blancs 10° jusqu'à 800 fr. les 220 litres. Pour les Aunis, en blanc 1926, titrant 8 à 9°, les cours atteignent 525 francs, alors qu'en rouges on parle maintenant de 500 francs.

Dans le Puy-de-Dôme, région de Riom-Châtelguyon, les prix pratiqués actuellement sont de 300 fr. l'hecto pour les blancs et rosés, 260 fr. pour les rouges.

ALGERIE. — Alger. — Du 26 février 1927.

Vin rouge extra, le degré « » fr. « » à « » fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 19 fr. « » à 22 fr. « ».

Oran. — 26 février 1927. — Vin rouge, 17,50 à 18,50 le degr. ; supérieur, « » à « » fr. ; rosé, 16,50 à 18 fr. ; blanc, 18 à 18 fr. 50 le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés. 1110 à 1115 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à «»» fr.; rectifié de 95 à 97°, les 100°, «»» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires; de marc, à 52°, 620 à 630 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 1110 à 1115 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, »»» à 750 fr.; trois-six de marc, 86°, degrés, 1030 à 1035 fr. 52°, 620 à 625; rectifiés, 96/97, »»» fr.; 92/94, »»» fr.

Nîmes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 1110 à 1115 fr.; 3/6 de marc, 86°, «»» à «»» fr. eau-de-vie de marc 52 degrés, 620 à 625 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin du Midi, 86°. de »»» à 1115 fr. les 86 degrés; trois-six de marc, 86°, 1030 à »»» fr. les 86°; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 780 fr. les 52 degrés; eau-de-vie de marc, »»» à 620 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger. — 3/6 vin 96-97 rect. extra neutre «»» à 1230 fr. 3/6 de marc, 1130 à 1140 fr. eau-de-vie de vin, 52°, »»» fr.; eau-de-vie de marc 52°, »»» fr.

CÉRÉALES

Paris. — Bourse de Commerce - 8 mars 1927.

	mars	avril	1 ^{er} de mai
Blé	163,75 P	162,75 P.	157,50 P.
Selge	142 N.	142 N.	142 N.
Avoine noire	109 P.	110-110,50	111,75 V.
Avoine.....	105 N.	106 N.	107 N

Alger. —

Blé dur colon 1^{er} choix, 227 à 230 fr

Blé dur 2^e choix, 222 à 224 fr.

Orge marchande, 136 à 137 fr.

Avoine Algérie, 130 à 132 fr.

New-York. — 4 mars :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Bles roux d'hiver.....	1,50 1/8	106.66	142,21	+ 1 85
Décembre..... 1/8
Mai.....	1,44 1/4	102.50	136.67	+ 1.16
Juillet.....	1,38 5/8	98.85	131.40	+ 0.98
Mais disp.....	83 1/8	69.67	89.08	+ 0.04

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 136 5/8 c. le bushel (143 fr 45 les 100 kilos)
bigarré durum ... »/» cents (»» fr. »).

Le Gérant : G. FOURNERA.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 27 au Samedi 5 mars 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes												
Dimanche...	13	8	13	9	10	0.1	12	7	13	6	4	7
Lundi.....	14	10	12	5	1	»	12	6	11	1	2.3	0.2
Mardi.....	15	7	12	4	»	»	17	6	12	2	1	»
Mercredi....	12	6	10	6	2	»	8	7	8	6	2	»
Jeudi.....	13	6	10	6	2	»	10	5	8	4	6	»
Vendredi....	12	10	12	4	»	3	»	6	10	0	»	7
Samedi.....	13	6	10	4	4	0.3	13	6	7	-1	3	1
Total.....	561	185	740	369	155	226.4	411	-34	608	173	175.6	172.8
Rochefort												
Dimanche...	14	10	11	10	14	2	13	8	16	6	»	»
Lundi.....	15	11	10	7	»	»	13	-3	11	5	1	»
Mardi.....	16	8	8	8	0.4	»	19	9	7	0	»	»
Mercredi....	13	8	10	7	3	»	13	5	10	5	7	»
Jeudi.....	13	9	9	6	3.8	»	11	4	13	5	2	»
Vendredi....	13	9	10	7	»	3	12	5	11	-1	»	»
Samedi.....	15	6	8	9	4	1	17	6	5	-2	»	»
Total.....	510	215	492	342	156.2	233.6	402	-43	387	156	102	15
Olermont-Ferrand												
Dimanche...	14	10	17	-2	»	»	16	10	13	2	0.1	»
Lundi.....	16	6	»	5	»	0.5	18	4	12	7	»	8
Mardi.....	21	6	»	-3	»	»	19	10	7	2	»	»
Mercredi....	11	»	»	2	»	»	13	2	11	6	7	»
Jeudi.....	14	4	15	6	»	»	12	4	14	4	1	»
Vendredi....	12	5	13	»	1	»	13	1	13	0	2	4
Samedi.....	19	4	6	-4	10	0.4	16	7	7	-1	1	0.2
Total.....	514	-36	667	166	70.9	39.2	487	125	669	188	113.2	158.6
Bordeaux												
Dimanche...	»	»	16	9	»	0.2	17	6	18	4	»	»
Lundi.....	16	8	14	»	»	1	18	12	17	3	»	»
Mardi.....	17	7	11	-1	2.1	»	19	11	16	2	»	»
Mercredi....	13	4	15	0	6	»	14	4	16	4	22	»
Jeudi.....	14	10	15	8	3.4	»	15	3	17	3	»	»
Vendredi....	14	8	15	5	0.7	1	18	7	16	6	»	1
Samedi.....	18	6	12	-1	3	»	18	11	9	5	»	»
Total...	593	106	952	339	205.1	182.8	797	117	906	285	81.6	102.9
Toulouse												
Dimanche...	20	8	12	8	»	»	18.9	4.9	15.9	7.5	»	»
Lundi.....	23	9	14	7	»	2	13.5	4.5	17.1	7.9	0.5	»
Mardi.....	20	7	12	1	3	»	13.2	8.3	16.5	5.1	0.9	»
Mercredi....	13	4	14	1	1.1	»	15.1	6.2	14.9	2.2	»	»
Jeudi.....	14	4	20	6	0.4	»	19.1	6.9	15.9	4.9	»	»
Vendredi....	13	10	14	7	2	2	15.9	3.5	10.3	7.9	37	»
Samedi.....	18	4	14	1	10.	0.4	10.9	10.5	15.1	3.9	4.8	»
Total.....	778	138	916	274	85.2	125.8	919.4	158.9	1058.6	349.6	89.8	51.5
Perpignan												
Dimanche...	19	5	20	11	»	»	16	14	15	11	»	»
Lundi.....	20	8	17	9	»	»	16	12	»	10	»	»
Mardi.....	17	7	17	8	»	»	19	12	»	13	»	»
Mercredi....	15	9	15	5	»	»	13	5	»	13	3	»
Jeudi.....	17	11	18	4	»	»	»	14	15	8	»	»
Vendredi....	20	9	17	8	»	0.6	16	16	19	14	»	»
Samedi.....	20	6	11	7	4	1	19	14	»	12	»	»
Total...	658	339	757	405	48.4	61.8	892	658	789	543	153	»
Alger												
Dimanche...	19	5	20	11	»	»	16	14	15	11	»	»
Lundi.....	20	8	17	9	»	»	16	12	»	10	»	»
Mardi.....	17	7	17	8	»	»	19	12	»	13	»	»
Mercredi....	15	9	15	5	»	»	13	5	»	13	3	»
Jeudi.....	17	11	18	4	»	»	»	14	15	8	»	»
Vendredi....	20	9	17	8	»	0.6	16	16	19	14	»	»
Samedi.....	20	6	11	7	4	1	19	14	»	12	»	»
Total...	658	339	757	405	48.4	61.8	892	658	789	543	153	»

Obs. aéro. — Hiver.